SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 4 DE NOVIEMBRE DE 2007
Turismo 12

RUTAS DE PLACER

El turismo gastronómico encuentra un nuevo mapa en Río Negro.





En Japón no quedan más de mil geishas y se cree que la tradición se extingurá en pocos años.

KIOTO *Japón*

La ciudad de las geishas

La vieja ciudad medieval conserva como ninguna otra las tradiciones japonesas. Salvada de los bombardeos de la Segunda Guerra Mundial, preserva parques y palacios en estado original.

A la caída de la tarde, cuando las sombras se adueñan de las aguas del Kamogawa, las terrazas de madera levantadas sobre su margen izquierda se iluminan con farolillos que apenas permiten distinguir a los comensales que ocupan los apartados de los exquisitos restaurantes que tienen verandas sobre este río que atraviesa Kioto. Con frecuencia, sin embargo, las penumbras se esclarecen con el brillo de las sedas de los quimonos y de los adornos del tocado de las *geishas*, empeñadas en deleitar con sus ancestrales artes a quienes pueden permitirse gastarse una pequeña fortuna para contratarlas.

La antigua capital imperial de Japón, hoy convertida en el corazón espiritual del país, tiene todo el hechizo de la belleza, la armonía y el misterio de estas elegantes mujeres –mitad danzarinas y actrices, mitad meretrices– que hicieron de la conversación un arte con el que liberar de sus preocupaciones a los hombres de las altas esferas de la sociedad japonesa.

Kioto es la Roma del Imperio del Sol Naciente. Un entramado de templos y edificios históricos fundido en el tráfico de una ciudad moderna de casi millón y medio de habitantes, a la que dan vida su prestigiosa universidad y la pasión de los japoneses, que acuden por decenas de millones cada año por su patrimonio cultural y por el arte de la jardinería.

Ensimismada en sus tradiciones, Kioto no imaginó jamás que en 1997 saltaría aún más a la fama mundial al prestar su nombre al protocolo con el que Naciones Unidas pretende reducir las emisiones de los gases de efecto invernadero que provocan el calentamiento global y el cambio climático, que amenaza la supervivencia del planeta.

Más de 2000 templos y santuarios salpican la ciudad y las colinas de tupidos bosques que la circundan. Una atmósfera de recogimiento y placidez impregna el conjunto, pese a ser el gran polo de atracción de los turistas japoneses, que viajan a Kioto con la misma fe con que se asiste a una peregrinación y disfrutan de cada una de las explosiones de color que se producen según la estación del año, que concluye cubriendo la ciudad con un manto de inmaculada nieve.

Hay quienes, como Shotaro –de 58 años y profesor de inglés en la vecina Osaka–, sostienen que para entrar con sosiego en la edad madura hace falta empaparse del otoño de Kioto, deleitarse con sus jardines y dejar que el alma se inunde de la furia del rojo y el amarillo, templada en la profundidad de los verdes perennes. Obsesionado por la rebeldía de sus jóvenes alumnos y por la "defensa errónea que los actuales padres japoneses hacen del mal comportamiento de sus hijos", Shotaro sube con frecuencia a uno de los trenes que comunican las dos ciudades, cierra los ojos, medita y se sorprende vagando hacia la calma de un templo.

Shotaro es sintoísta, practica la religión mayoritaria en Japón, pero su espíritu se aplaca igualmente en la quietud de los ambientes del budismo zen y en la contemplación de sus famosos jardines secos, compuestos tan sólo con grava rastrillada y piedras, y cuya estética comienza a extenderse por Occidente. El más conocido de ellos es el del templo Ryoan, de 1473. Símbolo de la simplicidad absoluta, se trata de un rectángulo con 15 rocas distribuidas en tres conjuntos de siete, cinco y tres, colocadas sobre un mar de grava. Su peculiaridad estriba en que siempre hay una piedra que se escapa a la visión.

Los males de Shotaro afectan a buena parte del profesorado nipón, muchos de cuyos miembros ni entienden a la juventud actual ni logran hacerse respetar, lo que les produce fuertes depresiones. "En el Japón de hoy comenzamos a ver los efectos negativos de la importancia que se concede a la libertad personal y al individuo. Nuestros educadores son incapaces de ejercer el liderazgo o la autoridad. Sería ideal redescubrir las rigurosas normas sociales de la era Edo (1603-1868) y la forma en que se inculcaba a los jóvenes", afirma el escritor Nakamura Akihiko en el bimensual *Cuadernos de Japón*.

Nakamura, conforme al despertar nacionalista que vive el país, sostiene que "el pasado de Japón fue superior al presente en muchos sentidos", y que ha llegado el momento de acabar con la "visión infantil de la historia como un avance hacia el progreso y de comenzar a apreciar el legado del Imperio del Sol Naciente".

En esta necesidad apremiante de muchos japoneses por volver a la esencia de sus tradiciones, Kioto ocupa un lugar relevante. Todo su esplendor se lo debe a la era Edo, conocida como el shogunato. Fue entonces cuando el emperador se vio sometido a la dictadura de los *shogun* (señores de la guerra). El primero de ellos fue Tokugawa Ieyasu, que unificó el poder sobre las 4000 islas del archipiélago, estableció su cuartel general en Edo, el actual Tokio, y cerró el Estado y sus puertos a la agresiva presión de Occidente.

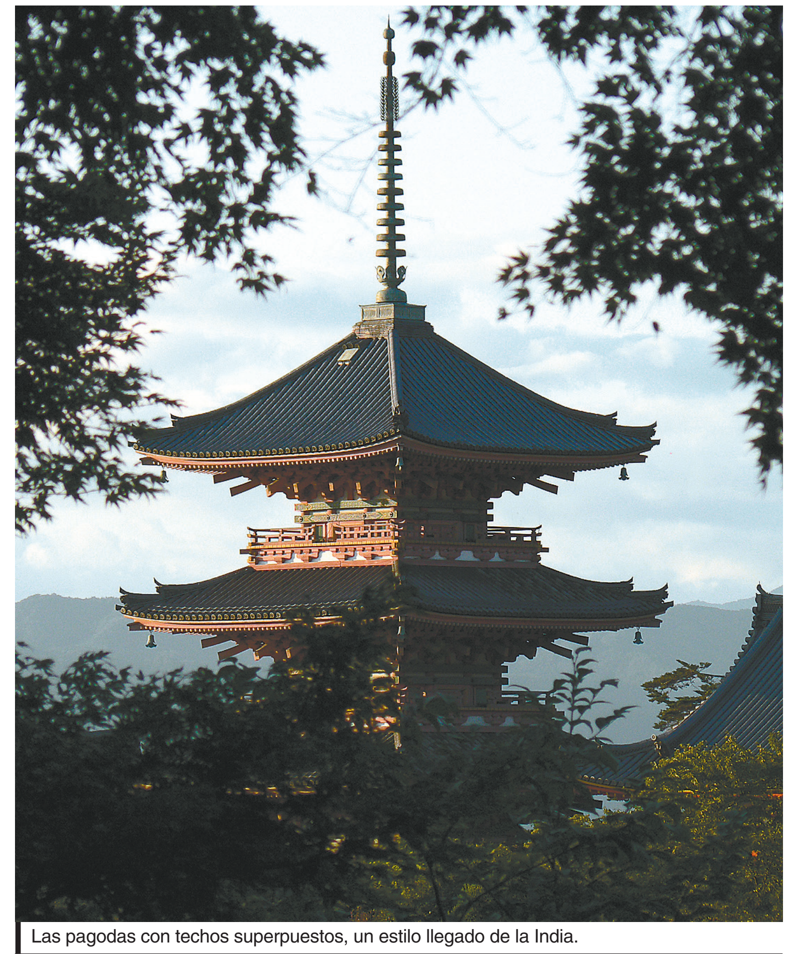
Aislada de influencias exteriores perturbadoras, la cultura japonesa encontraba en la capital imperial un impulso en el que fundía sus raíces chinas para desarrollar una creatividad inigualable. Arquitectos, pintores, poetas, músicos, tejedores y los mejores artesanos del imperio se concentraron en Kioto y erigieron la mayoría de los palacios y templos que imprimieron un carácter singular a la ciudad y la convirtieron en una joya única en el mundo.

Afortunadamente, Kioto no sufrió los ataques con bombas incendiarias que destruyeron barrios enteros de Tokio durante la Segunda Guerra Mundial, lo que permitió que la mayoría de las construcciones de la era Edo se conserven. Muchas fueron levantadas sobre las ruinas de otras arrasadas o incendiadas durante el caótico período de guerras anterior a la fundación del shogunato. La Unesco ha declarado patrimonio de la humanidad trece templos budistas, tres santuarios sintoístas y la fortaleza de Nijo, edificados o remodelados en los casi tres siglos de paz transcurridos hasta la restauración Meiji (1868), cuando la capital imperial se trasladó definitivamente a Tokio.

La paz establecida por el *shogun* Tokugawa propició también el florecimiento de las ideas y la filosofía, el sincretismo de creencias religiosas y la pasión por los jardines como paisajes del interior de uno mismo, cuya contemplación apacigua las almas. El fluir de este refinamiento tuvo un impacto decisivo en el *bushido*, el código de conducta de los samurais, que a partir de entonces concedieron una gran importancia al cultivo del espíritu.

En estas circunstancias, no extraña que Kioto alumbrara la figura de la *geisha*, cuya misión tuvo desde el principio un doble objetivo: el descanso y la ilustración del guerrero. La ciudad, planificada en barrios delimitados por el estatus social, estableció los distritos de los placeres –*karyukai*, literalmente: enclave de la flor y el sauce–, en los que ejercían estas damas del arte de la seducción. Se dice de ellas que han de ser "bellas como una flor y elegantes, flexibles y fuertes como un sauce".

Gion, en la orilla oriental del río Kamo, sigue siendo el *karyukai* más famoso de Japón, pero la arquitectura moderna, el tráfico y los nuevos locales nocturnos de recreo han destruido en gran parte su encanto tradicional de casas de madera en las que se criaban y formaban las *maiko* o aprendices de *geisha*. En Kioto apenas quedan un centenar de *geiko* –*geisha*, en el dialecto local– y unas ochenta *maiko*. "A medida que iba consolidándome en la profesión, me sentía cada vez más decepcionada por la intolerancia de nuestro arcaico sistema", cuenta Mineko Iwasaki en su libro *Vida de una geisha*. Lo publicó en 2002, después de denunciar por "difamación, incumplimiento de contrato y


Las pagodas con techos superpuestos, un estilo llegado de la India.


Como un juego de encastres, los templos de madera engalanan la ciudad imperial de Kioto.

violación de los derechos intelectuales" a Arthur Golden, el estadounidense que escribió *Memorias de una geisha*. Este espectacular éxito de ventas a escala mundial fue fruto de las revelaciones de Mineko, si bien ésta asegura que Golden se comprometió a no revelar su identidad y no lo cumplió.

Rodada parcialmente en Kioto, el norteamericano Rob Marshall llevó a la gran pantalla en 2005 *Memorias de una geisha*, protagonizada por la actriz china Zhang Ziyi, desatando una fuerte polémica tanto en Tokio como en Pekín. Los japoneses no entendieron por qué se había elegido a una china para interpretar a una *geisha*, y la República Popular optó por prohibir el filme argumentando que así se traía a la memoria el horror de las esclavas sexuales utilizadas por el Ejército nipón durante su agresión a China en los años treinta y cuarenta del pasado siglo. En Occidente, sin embargo, el filme fue un éxito clamoroso, lo que tanto chinos como japoneses interpretaron como una muestra más de la superficialidad de los occidentales sobre la complejidad oriental.

El tiempo de deleite de las *geishas* y de las *maiko* se mide en minutos, por lo que sólo tienen acceso a ellas los hombres con grandes recursos económicos. Hasta febrero de 2002, ninguna mujer se había adentrado jamás en el mundo exclusivo masculino de las *geishas*, con la excepción de algunas extranjeras que acompañaron a sus maridos después de que el Imperio del Sol Naciente fuese derrotado y ocupado por Estados Unidos en 1945. Nadie puede acudir a un *ochaya*, salón de banquetes donde *maiko* y *geishas* entretienen a los comensales, si no es introducido por un socio.

La crisis económica que azotó Japón desde principios de la década de los noventa hasta hace apenas un par de años redujo considerablemente el número de clientes de los enclaves de la flor y el sauce. Muchas casas de *geishas (okiya)*, también conocidas como casas de té, cerraron y otras se reciclaron. En Kioto, las *geiko* permanecen apegadas a la tradición y hay que sentirse afortunado si se logra verlas desde lejos.

Pero en abril, cuando la antigua capital vive la explosión de colores que la primavera pinta en el manto de sus incontables jardines, *geiko* y *maiko* actúan en público en los festivales de Miyako Odori, o Bailes de los Cerezos. Ataviadas con sus espléndidos quimonos de cola y adornos, que pesan unos veinte kilos, sus vistosas danzas embelesan a quienes tienen la suerte de hacerse con una entrada para el espectáculo.

En Tokio, sin embargo, se impuso el pragmatismo, y la compañía Hato Bus buscó al acervo más exclusivo de la cultura japonesa una salida más acorde con los tiempos que corren. Esta empresa turística llegó a un acuerdo en 2002 con uno de los tres *karyukai* que aún existen en Tokio e irrumpió con sus turistas en uno de los mundos más misteriosos del país. Japonesas y japoneses de todas las edades y condiciones, además de algunos extranjeros, acuden desde entonces a las cenas que, amenizadas por 10 *geishas* y *maiko*, organiza la Casa de los Cerezos del *karyukai* de Mukoyima. En este distrito del norte de la capital nipona aún viven 140 geishas.

En 2004, a sus 69 años, Senyume, que presumía de haber sido "la *geisha* más famosa de Tokio", accedió a darme una de las escasísimas entrevistas que conceden estas damas, y durante una hora, en la que dejó entrever su desconfianza hacia el futuro, me relató los pormenores de su profesión. Llevaba un espléndido quimono de seda cruda con flores en tono verde pálido, pero ya no se emblanquecía la cara con polvos de arroz, ni se decoraba la cabeza. Senyume también había dejado de bailar, "porque la danza de las *geishas* requiere un enorme esfuerzo muscular", pero seguía tocando el *shomisen*, una especie de violín de tres cuerdas, y al cantar, aún moldeaba la voz de manera que la melodía parecía protegerse de cualquier agitación externa.

Las *geishas* son fruto de la compleja sutileza de la sociedad japonesa, que fija uno de sus cánones de belleza y sensualidad en la longitud y flexibilidad del empolvado cuello de esas exquisitas damas. "Desgraciadamente, nos encontramos en vías de extinción. Para ser *geisha* se necesita una dedicación, una paciencia, una voluntad y una humildad de las que carecen las jóvenes de hoy día", afirmó Senyume con cierta melancolía.

En todo Japón ya no quedan más de mil *geishas* y, según Senyume, "la tradición se extinguirá en unos quince años, porque ya nadie quiere someterse al duro estudio y entrenamiento que requiere su formación". Nacida en la Casa de los Cerezos, Senyume asegura que instruyó a 10 *geishas* y que todas abandonaron esa *okiya*. El pesimismo de la maestra, sin embargo, no era compartido por Kofuku, una *maiko* de 26 años que estudió ingeniería y amplió estudios en Inglaterra y Estados Unidos. En un inglés fluido y melódico, Kofuku señala que "fue el conocimiento de otros países lo que me hizo valorar la tradición japonesa".

Pero el atractivo de Kioto reside sobre todo en la riqueza de su arquitectura, cuya creatividad se despliega tanto en los edificios religiosos y civiles como en sus famosos jardines. Su sofisticada estética es la mejor representación de la filosofía japonesa, que se nutre del sincretismo de los distintos credos. "El sintoísmo está profundamente marcado por los principios animistas en torno de los que se cohesionó la sociedad nipona. Los animistas toman sus deidades de la naturaleza; por eso, la deidad que el budismo zen atribuye a la piedra fue aceptada con suma facilidad", afirma el monje Yoshinori Sogi, de 61 años. Según el máximo responsable del santuario sintoísta de Goko, fundado al sur de Kioto en el siglo VIII, el sintoísmo es un conjunto flexible de creencias populares "encauzadas en una espiritualidad en la que el ritual juega un papel fundamental".

Divididos entre el amor a sus raíces y los beneficios económicos que deja el turismo, los habitantes de Kioto impulsaron la promulgación, hace dos años, de la ordenanza más estricta de Japón en cuanto a la protección del paisaje urbano. La norma, que entró en vigor el mes pasado y reduce a 15 metros la altura máxima de los edificios en el centro histórico, limpió la ciudad de vallas publicitarias luminosas y eliminó los carteles de neón de los techos de sus edificios.

Así, la vieja ciudad que dio a luz el Protocolo de Kioto se reinventa ecológica y sobre todo respetuosa con el medio ambiente, con su paisaje, su historia, sus monjes, sus templos y sus colores. Con la flor y el sauce del Japón eterno.

Exclusivo de El País Semanal *para* **Página/12.**



El viejo "país de las frutas" que descubrió Mansilla es hoy un poderoso productor gastronómico.



Un atractivo de Río Negro es que resulta el comienzo de la ruta de los "vinos de las tierras frías".

Las rutas turístico-gastronómicas están en auge. Río Negro se suma a la tendencia con nuevos recorridos que siguen los aromas de las frutas, las carnes y el vino, entre otros productos regionales.

RUTAS GASTRONOMICAS

Río Negro, mucho m

POR GRACIELA CUTULI

Si al placer de viajar se agrega el placer de comer, la combinación resulta perfecta. Tradicionalmente los destinos turísticos, urbanos o rurales están asociados con especialidades gastronómicas, pero cada vez más crece la tendencia a crear rutas turísticas basadas en los productos del mar o de la tierra. En este sentido la Argentina, siempre asociada al dulce de leche y el mate, tiene una variedad de climas y de suelos que le permite producir un extenso abanico de productos apreciados para la exportación, y embajadores del país en las mesas del mundo entero. Pero como no hay nada mejor que volver a las fuentes, la propuesta más actual consiste en recorrer los lugares donde estos productos tienen su origen: hace pocos días Río Negro se sumó a la tendencia, presentando una serie de rutas gastronómicas que se extienden de la cordillera a la costa, y además de sus tradicionales manzanas abarcan carnes, vinos y productos del mar.

VINOS RIONEGRINOS El enoturismo es una tendencia creciente en la Argentina, donde a las regiones vitivinícolas tradicionales se suman otras capaces de desafiar las latitudes y producir excelentes vinos con carácter propio. Una de ellas es el Corredor del Gran Valle rionegrino, una de las regiones más australes del mundo, cuyos veranos cálidos y secos logran mostos de mayor acidez y menos azúcar que en otras regiones. Semillón, que produce vinos secos con notas de miel; Pinot Noir, propia de los climas fríos, y Merlot, en versiones jóvenes y frutadas, o con el aroma del roble, son las cepas más destacadas de esta región, además del Cabernet Sauvignon. En el Corredor del Gran Valle se elaboran vinos desde principios del siglo XX, y existen todavía algunas bodegas históricas, entre ellas Bodega de La Falda, fundada en 1895 por la familia Herzig, y Humberto Canale, establecida en 1913 y convertida en un referente de la región, a la que le dio categoría de *terroir* específico y relevancia mundial. En la Bodega La Falda funciona un Museo del Vino, que recuerda los comienzos de la actividad y conserva algunas de las instalaciones originales, mostrando cómo elaboraban el vino los primeros inmigrantes europeos llegados a la región a fines del siglo XIX. Por su parte, la bodega Canale, donde se pueden apreciar los barriles de roble francés utilizados para añejar los vinos y sumarles las propiedades benéficas de la madera, cuenta hoy día con una tecnología de avanzada que se puede conocer durante la visita. Entretanto, en General Roca, Villa Regina y Mainque se elaboran vinos espumosos, utilizando las mismas técnicas ancestrales desarrolladas en la región francesa de Champagne, es decir el método *champenoise*.

SABOR A PERAS Y MANZANAS En los supermercados de remotas regiones del mundo no es difícil encontrarse frente a cajones de relucientes frutas, en particular peras y manzanas, que llevan el sello de la

LA RUTA DE LA CARNE OVINA

Esta ruta se extiende por la línea sur (es decir región sur) de la provincia y atraviesa la región de las mesetas norpatagónicas, como la de Somuncurá. Corre paralela al recorrido del tren que une Bariloche y Viedma, sólo jalonada por los pueblitos que fueron surgiendo junto a las vías del ferrocarril. Aquí el panorama es el opuesto a la exuberancia del Alto Valle y la Cordillera: el clima riguroso se suma a la aridez del paisaje y los vientos que barren permanentemente el suelo inhóspito. Por eso mismo se adaptó bien aquí para la cría el ganado ovino y caprino, mientras en las aguadas y arroyos los habitantes aprovechan la presencia de agua para desarrollar cultivos agrícolas y frutales. Ingeniero Jacobacci, Valcheta, Maquinchao, Ñorquinco y Los Menucos son algunos de los lugares donde parar en esta ruta, así como la meseta de Somuncurá, a la que hay que aproximarse con el corazón abierto para poder comprender la dura vida de sus habitantes. Estos lugares de la Ruta de la Carne Ovina, donde el ganado se dedica a la producción de lana y a la carne, son ricos también en vestigios paleontológicos y permiten conocer las artesanías desarrolladas por la gente de la región. Una de las mejores formas de recorrerlos es alojándose en las estancias, lugares ideales para degustar asados de cordero, capón o chivito, al asador o a la parrilla. Para los conocedores, el "cordero a la Maquinchao", con cebollas y aceitunas negras, es una de las especialidades imperdibles en esta ruta. Y si se quiere probar sabores diferentes, autóctonos, la opción pueden ser el choique y el guanaco, carnes poco conocidas y sin duda sorprendentes para el viajero que se adentra en las extensiones patagónicas.


La producción de frutas es además fuente de muy bellos paisaje, creados por el hombre.


Una peculiar vista de la región, que une paisaje natural con contradictorias vistas de paisajes agrícolas.

más que manzanas

provincia argentina de Río Negro. El Corredor del Gran Valle es el primer productor y exportador de frutas pepita en nuestro país, y aporta nada menos que el 70 por ciento de las peras y manzanas que se producen en la Argentina. Todo esto se debe a las virtudes del ecosistema regional, casi único en el mundo para la producción de estas dos frutas: se trata en particular del clima templado y relativamente seco, factores que evitan la proliferación de hongos dañinos para las peras y manzanas.

Todo comenzó a principios del siglo XIX, cuando se sumaron la llegada del ferrocarril y de los inmigrantes ingleses que promovieron el cultivo de la manzana, en particular la variedad Granny Smith, que se adaptó notablemente bien a las características del Valle. Con el tiempo llegaron las Red Delicious, Golden Delicious y Yellow Newton Pippin, entre otras variedades importadas de Inglaterra, Estados Unidos, Australia y Nueva Zelanda. El gusto de los consumidores y el tiempo fue dictando finalmente las variedades que se impusieron, y hoy día las variedades emblemáticas del Valle son la Red Delicious, Granny Smith, Gala, Angius, Atwood y Sensation Red Top. Con tantas tentaciones al alcance de la mano, no es de extrañar que en la región del Valle el consumo de manzana, 20 kilos por año y por persona, prácticamente duplique al de Capital Federal, con sus 12 kilos anuales por persona...

Recorrer las chacras y plantaciones en época de plantación y cosecha es una fiesta para los sentidos, tanto por el color de las flores como por el perfume de los frutos recién cosechados, y el sabor incomparable, distinto según cada variedad, que ofrecen al paladar. En el caso de las manzanas, además de la fruta fresca parte de la producción se procesa para elaborar jugos, sidra, conservas, dulces, mermeladas y jaleas. Nuestro país es el tercer productor mundial (en volumen) de jugo de manzana concentrado, del cual el 95 por ciento se destina a la exportación. Las principales empresas del sector se concentran en la zona de Villa Regina, siempre en el Corredor del Gran Valle. Entre tanto en Cipolletti, Allen y General Roca se encuentran las principales productoras de sidra.

Pero como no todo son manzanas, la Argentina también es hoy el principal exportador de peras del hemisferio sur: cerca de la mitad de la oferta exportable procede del Alto Valle de Río Negro, donde se conjugan el clima seco de pocas lluvias con suelos franco-arcillosos que brindan sus cualidades de sabor y textura a las frutas producidas en el lugar. Las variedades más importantes son la Williams (oriunda de Inglaterra), Packam's Triumph (Australia), Beurré d'Anjou (Francia-Bélgica) y Abate Fetel (Francia): en este caso, el 80 por ciento de la producción se destina al consumo fresco, en tanto el 20 por ciento se convierte en licores, pulpa, jugo y peras al natural o desecadas. Allen, Fernández Oro y Cipolletti son los principales lugares para recorrer chacras y plantaciones, probando la fruta fresca al pie mismo de los árboles, e interiorizándose sobre el delicado trabajo de la poda y mantenimiento de los árboles para lograr la mejor de las frutas. Claro que para recorrer las chacras hay que tener en cuenta algunos consejos que harán de la visita una mejor experiencia para el turista y sus anfitriones: no ir nunca en horario de la sagrada siesta, no intervenir en el no menos sagrado rito de preparación del asado, no negarse nunca a un mate de cortesía al que se esté invitado.

En la Ruta de las Peras y las Manzanas rionegrinas hay otra parada imperdible: es la que ofrecen los galpones de empaque, donde se conservan, seleccionan, empacan y preparan las frutas para la venta. El primer paso consiste en recibir las manzanas y peras recién cosechadas, ubicándolas en heladeras hasta que se determine qué cantidad será destinada al consumo. Luego las frutas pasan a las líneas de selección y embalaje, donde manos expertas logran embalar hasta 40 kilos de fruta ¡en diez minutos! Quienes quieran conocer esta parte del proceso de producción tienen que viajar al Alto Valle en los meses estivales: las peras Williams empiezan a cosecharse en la primera quincena de enero, y se sigue con las demás variedades hasta marzo. A lo largo de la Ruta de las Peras y Manzanas es posible interiorizarse sobre todos

>>>

EL MAR PATAGONICO

Así como las rutas rionegrinas son emblemáticas en la Cordillera, no pueden sino serlo también en su extensa costa atlántica. Caracterizada por acantilados, restingas y playas de aguas azules –algunas notablemente cálidas para estas latitudes–, la costa invita a recorrer la ruta que va de Viedma a Sierra Grande, pasando por San Antonio Este y Oeste, Las Grutas y Playas Doradas: aquí reinan en el plato los mariscos y pescados, en particular los pulpitos, mejillones y vieiras. También se recolectan cholgas, almejas, calamares y almejas. En esta región costera se destaca el trabajo de los buzos marisqueros, que se dedican a recolectar moluscos bivalvos en los lugares donde previamente se ha detectado la existencia de bancos. También se practica la pesca artesanal de la merluza y el salmón, y en toda la zona aledaña a Las Grutas son tradicionales los pulperos que ofrecen los pulpitos recién recolectados en las restingas a restaurantes y turistas. No sólo frescos, también en conservas, vinagretas y escabeches, los frutos de mar ofrecen todo el sabor de la costa rionegrina.



Las chacras de los valles son otra posibilidad de turismo natural y también gastronómico.



Un atractivo de Río Negro es que resulta muy difícil escaparle al horizonte de montañas azules.

>>>

estos detalles, realizar cabalgatas, visitas guiadas y a veces también alojarse en las chacras, muchas veces en manos de los descendientes de inmigrantes italianos y españoles que hicieron posible el milagro de cultivar frutas prácticamente a orillas del desierto patagónico. Y por supuesto, una buena ocasión para el viaje es cuando se organizan las fiestas regionales y nacionales de la Manzana y de la Pera, durante el verano, que incluyen la elección de la reina y numerosas actividades festivas para revivir el ritual ancestral de celebrar los frutos de la tierra.

SABORES DE LA CORDILLERA Dejando la línea horizontal del Valle, y tomando la vertical que cruza Río Negro por el oeste, de norte a sur, junto a la Cordillera, llega para el viajero la oportunidad de descubrir nuevos sabores. Picos nevados, lagos, valles, ríos y cascadas modelan este paisaje diferente que puede recorrerse en particular entre Bariloche y El Bolsón: aquí, en este lugar donde los colonos se superpusieron a la cultura aborigen, prosperan las frutas finas, los chocolates, los quesos, los productos ahumados, las conservas, el ciervo y las truchas, que a lo largo de todo el año les ponen un sabor único a los paisajes, exuberantes de verde en verano, dorados en otoño y blancos por la nieve en invierno.

El clima frío y las precipitaciones abundantes permiten el florecimiento de la fruta fina: guindas, rosa mosqueta, cereza, frambuesas y frutillas, que devienen en una larga variedad de licores, jarabes, dulces, conservas y relleno de chocolates. A ellas se suman las hierbas aromáticas –menta, lavanda, salvia, romero, ajedrea– y el lúpulo, como en la zona del Bolsón, famosa por la elaboración artesanal de cervezas (en distintas variedades, y a las que recientemente se sumó una curiosa cerveza al chocolate). Siempre en El Bolsón, en enero los turistas pueden cosechar frutas finas (entre ellas las frambuesas son particularmente atractivas y delicadas), en abril nueces y castañas, y en junio hongos de pino. Además, la rosa mosqueta –otrora una plaga, pero hoy muy apreciada– se puede ver por doquier, tanto salvaje como en las chacras dedicadas a la producción de fruta.

Por su parte, todo el que haya visitado Bariloche no habrá escapado al atractivo de su avenida principal, donde las chocolaterías artesanales difunden en el aire un aroma encantador. Es parte de la herencia suiza, como lo son también las comidas a base de fondue y raclette, ideales para combatir el frío clima del invierno. En Bariloche también hay ahumaderos especializados, y muchos de los platos locales son a base de las truchas procedentes de los criaderos de la región.

Pero además de estos productos tradicionales, en la ruta cordillerana se está desarrollando también la producción artesanal de quesos y lácteos: queso de vaca, oveja y cabra, yogur con frutas finas, ricota, dulce de leche son algunos de los productos más importantes. El epicentro de estas producciones se encuentra en El Bolsón, donde se instaló en los años ’80 el primer tambo de ordeñe de ovinos para la producción de quesos y lácteos. Las granjas de la región permiten también conocer sus cultivos orgánicos, y probar las tablas de quesos, embutidos y ahumados acompañados, naturalmente, con la cerveza artesanal regional.

Vinos con sello riojano

El sol y las tierras de La Rioja hacen de la provincia, que tiene una tradición secular en el cultivo de la vid –iniciado por los dominicos y jesuitas a fines del siglo XVI–, una productora de excelentes vinos. A los pies del macizo de Famatina, en el Valle de Antinaco, la combinación de la baja humedad ambiente con una buena altura, pocas lluvias y gran amplitud térmica dan frutos de alta calidad, convertidos luego en vinos que se aprecian a nivel internacional. En La Rioja se cultivan Cabernet Sauvignon, Merlot, Chenin, Chardonnay y otras cepas, pero las emblemáticas son el Torrontés riojano –un varietal de uva blanca surgido de una mutación genética espontánea– y los tintos elaborados a partir de la uva Bonarda.

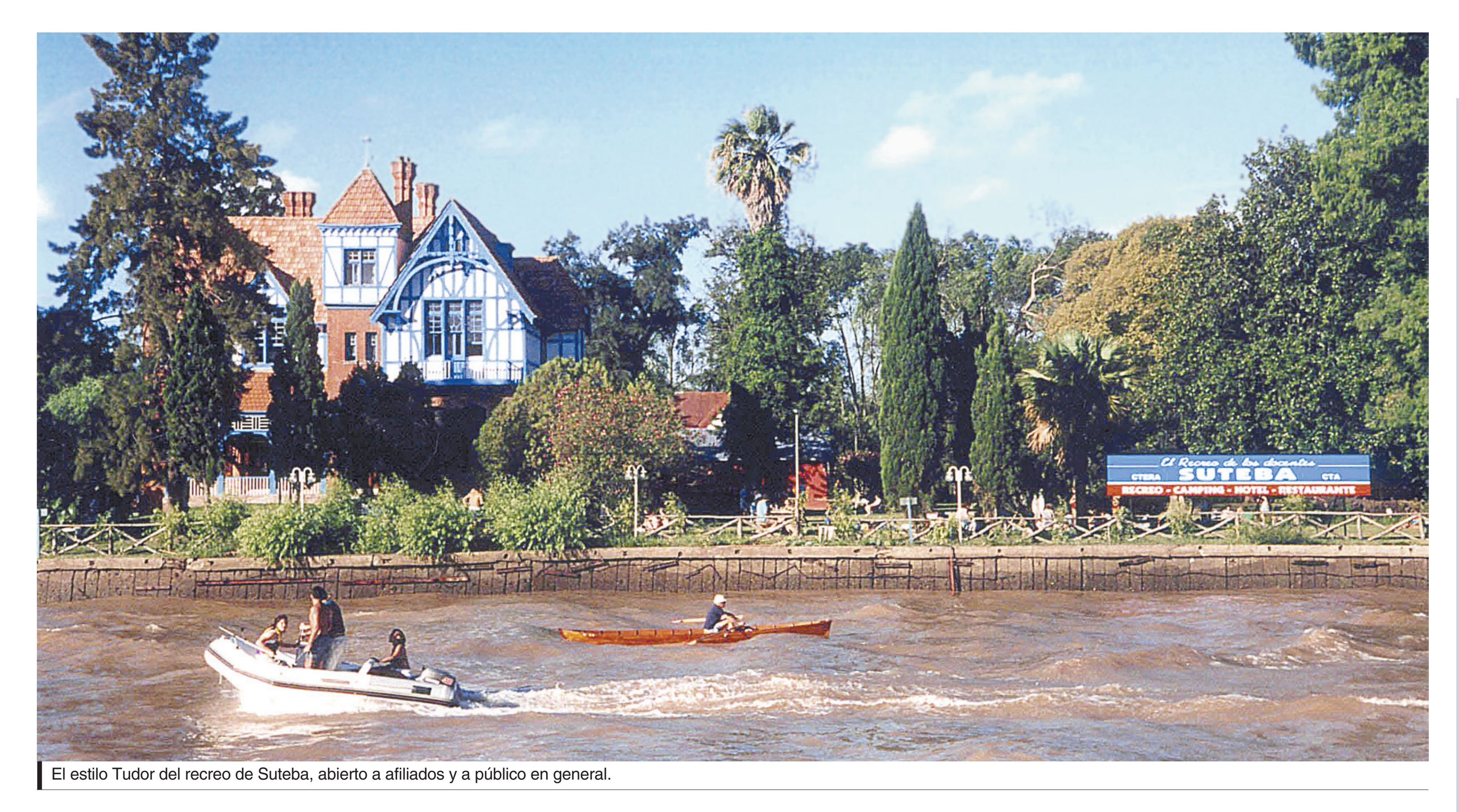
Para conocer y probar estas variedades, La Rioja tiene su propia Ruta del Vino, con el corazón en la zona de Chilecito, donde se encuentran tanto bodegas industrializadas con la más moderna tecnología como centros de producción artesanal. Durante un recorrido por el departamento de Famatina, pasando por localidades como Malligasta, Anguingán, Nonogasta y Chañarmuyo, se pueden visitar las principales bodegas, que reciben a los turistas para mostrar y explicar el proceso de elaboración del vino. Algunas de ellas son La Riojana Cooperativa Vitivinícola, todo un emblema en La Rioja, fundada en el valle situado entre el Nevado de Famatina y el Macizo del Velasco; San Huberto, con sede en Anillaco; Nacari, La Rioja SACI y El Aguila, en Nonogasta; y Anguinán en la localidad homónima. Muchas de ellas elaboran vinos protegidos por la Denominación de Origen Controlada (DOC), una certificación que avala su calidad y las características únicas de su procedencia geográfica. Además, el turista que recorra las rutas de los valles riojanos no dejará de ver, por doquier, la oferta casera de vino patero, una tradición que se conserva con todo el sabor de la elaboración regional y doméstica, y que sin duda vale la pena probar para conocer otra faz de la producción vitivinícola local.

Además de la producción propiamente dicha, el vino da pie a otros emprendimientos, como la Bodega de Chañarmuyo, donde la bodega y viñedos San Gabriel se unen a una posada temática consagrada al vino. Construida en rojo y ocre, para fundirse con el paisaje que la rodea, la posada de diez habitaciones se inspira en las tradicionales culturas indígenas andinas, y propone recorridos de distinta duración para conocer las bodegas y realizar degustaciones, no sólo de vino sino también de las comidas típicas –como el cabrito– realizadas en hornos de barro.

Informes: Casa de la Provincia de La Rioja en Buenos Aires: Callao 745, tel.: 4813-3417/19.

Agencia Provincial de Turismo de La Rioja: Pelagio B. Luna 345. Tel.: (03822) 426345/84.

www.larioja.gov.ar/turismo



El estilo Tudor del recreo de Suteba, abierto a afiliados y a público en general.

TIGRE *La hostería y recreo de Suteba*

Casona inglesa

Frente al histórico edificio del Tigre Club, sobre el río Luján, una elegante casona de estilo inglés perteneciente al sindicato Suteba ofrece alojamiento en antiguas habitaciones y en un nuevo complejo de cabañas. Además hay dormis para grupos de colegio, camping y actividades deportivas.

Es una de las mansiones históricas más elegantes de todo Tigre, sobre la costa del río Luján, a pocos minutos de la estación fluvial. Su construcción se remonta al año 1890 y según documentos de la época habría pertenecido a la familia Bullrich en los tiempos dorados de Tigre, cuando la oligarquía porteña había convertido la zona en un exclusivo reducto dominical.

El estilo de la casona de dos pisos es una mezcla de Tudor –muy común en las viejas casonas de Mar del Plata– con el llamado Anne Queen. Se ingresa por unos peldaños de mármol blanco y una gran puerta de pinotea de cuatro metros de alto. En el interior están el comedor y una escalera de madera con barandas torneadas que conduce a los cuartos. Junto a la escalera hay unos maravillosos vitrales con figuras geométricas y dibujos antiguos con escenas de caza. De acuerdo con el gusto de comienzos del siglo XX –cuando el neorrenacentismo estaba de moda–, en el cielo raso hay frescos originales con imágenes de querubines. Las habitaciones son muy espaciosas, con grandes armarios antiguos, techos muy altos y vista al río. En la noche el silencio es absoluto y por la ventana se ve la fastuosidad nostálgica del renovado Tigre Club, iluminado como en sus días de esplendor. Cada cuarto tiene un hogar a leña y calefacción con tiro balanceado.

El predio del recreo de Suteba es una isla en sí misma que mide 10 hectáreas y tiene también cinco módulos con cuatro cabañas cada uno recién inauguradas. Además hay una pileta de 25 metros, otra más chica, seis canchas de fútbol –junto a las de basquet, paddle y voley–, y un sector de parrillas. Y hay un restaurante con vista al río y una proveeduría.

En un área aparte está el camping –que funciona en verano–, dos quinchos para fiestas y un módulo de dormis para grupos de hasta 30 chicos. Muchos grupos de colegio vienen a pasar unos días en el lugar, aprovechando que a las escuelas de áreas carecientes no se les cobra por utilizar los dormis, mientras que a las escuelas públicas que puedan pagar se les cobra $ 2,5 por chico (se les permite traer la comida).

DATOS UTILES

Cuánto cuesta: El recreo de Suteba está abierto con prioridad para los afiliados –y sus invitados–, aunque también recibe público en general (salvo en verano). Para alojarse se recomienda reservar con suficiente antelación, especialmente los fines de semana.

En las cabañas cuádruples el alojamiento cuesta para los afiliados $ 20 por persona, con desayuno incluido (hasta el 15 de diciembre). Y para público en general cuestan $ 40 por persona, también con desayuno. Los precios de las cabañas son en base cuádruple.

En el hotel, la habitación doble cuesta para los afiliados desde $ 39 por persona con media pensión y desayuno, según el tipo de habitación. Y en las cabañas el precio es de $ 69 por persona, con desayuno y media pensión. Los días lunes y martes el recreo está cerrado. Más información en *www.suteba.org.ar* E-mail: *recreo@suteba.org.ar* Tel.: 4749-4800.

Noticiero

Cross country en la estancia



El próximo domingo 18 de noviembre se llevará a cabo en la estancia La Ponderosa la carrera Rumbo Race 07 de cross country con orientación terrestre. Ubicada en la localidad bonaerense de Hudson, la estancia será el marco de una carrera donde los participantes de las diferentes categorías –hombre, mujer, individuales, equipos y "familias"–, caminarán y trotarán en medio de un área natural buscando balizas para acumular puntaje en un tiempo determinado con la ayuda de un mapa y una brújula. El objetivo es premiar la inteligencia y la intuición de los participantes para encontrar el mejor camino para llegar a la meta, combinando esfuerzo físico y mental. Las inscripciones están abiertas en el sitio web *www.aventuraterra.com*

Aerolínea patagónica

El Parlamento Patagónico se reunió en la Casa de la Provincia de Tierra del Fuego en Buenos Aires para presentar oficialmente a la empresa fueguina Sur Líneas Aéreas. La aerolínea, dirigida por Gustavo Ventura, comenzará a operar en 2008 desde Ushuaia a Río Gallegos, El Calafate y Punta Arenas, en Chile, en una primera etapa. En una segunda etapa sumará las rutas Río Grande-Neuquén-Puerto Madryn-Trelew-Comodoro Rivadavia-Bariloche-Buenos Aires. Operará inicialmente con una aeronave tipo Jetstream de 19 plazas, y durante la segunda etapa incorporará otra, con el objetivo de descentralizar los vuelos de la Patagonia, cuyos destinos hoy día muchas veces deben conectarse a través de Buenos Aires.

"Y yo soy Tamerlán. Rijo el Poniente y el Oriente de oro, y sin embargo..."
Jorge Luis Borges


Un anciano musulmán observa la plaza del Registán, que encierra la historia de muchos imperios.

UZBEKISTAN *La ciudad milenaria de Samarcanda*

En el reino de Tamerlán

Fue ciudad clave en la Ruta de la Seda –en plena Asia Central–, conquistada sucesivamente por Alejandro Magno, Gengis Khan y Tamerlán. Hoy, con más de 2700 años de historia, es una de las ciudades más antiguas del mundo, declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco por ser uno de los lugares de origen del arte islámico medieval.

POR JULIAN VARSAVSKY

Contemporánea de las épocas de oro en Roma, Atenas y Babilonia, la ciudad de Samarcanda es hoy la segunda ciudad de Uzbekistán –antigua república soviética–, un país ligado histórica y culturalmente al antiguo imperio persa. Muy poco aparece sobre Uzbekistán en los medios occidentales, lo cual convierte a ese país –en apariencia– todavía más lejano. Sin embargo está a mitad de camino entre Asia y Europa, en un lugar que antaño fue clave en la Ruta de la Seda, desde China a Turquía y de allí al resto del continente europeo.

Como acentuando esa "lejanía" exótica están los ignotos nombres que proliferan en la región. El país está rodeado por las repúblicas independientes de Kazajstán, Turkmenistán, Tajikistán y Kirguistán. Y la ciudad de Samarcanda, a su vez, está dentro del valle del río Zarafshán, un oasis a las puertas del desierto de Kizilkum.

Si uno se fija también en la sonoridad de los nombres de incontables ejércitos que conquistaron y se disputaron Samarcanda, se puede llegar a la idea errónea de que se trata de una ciudad mitológica que sólo existió en la fantasía de los juglares anónimos del medioevo. Cada cual a su tiempo, arrasaron con Samarcanda los persas samánidas, los karahánidos, los turcos selyúcidas, los karakitas y los khorezmidas, que no fueron seres de fantasía sino personas de carne y hueso cuya existencia está documentada en los textos de la época. Marco Polo fue uno de los visitantes ilustres de Samarcanda, quien la definió en su *Libro de las maravillas* como "una ciudad extensa y espléndida".

EL ORIGEN Fundada en el siglo VII a.C., Samarcanda fue la capital de la satrapía de Sogdiana bajo la dinastía Aqueménida de Persia. Y de aquella época data precisamente el sitio arqueológico de Afrasiab, que fue el sector original de la actual ciudad. Allí está la que sería la tumba de Daniel, el profeta del Antiguo Testamento cuyos restos descansan en un sarcófago de 18 metros ya que, según la leyenda, el cadáver crece dos centímetros por año.

Alejandro Magno llegó a la región de Sogdiana en el 329 a.C., y logró establecer una ciudadela. Allí se encontró, con gran sorpresa, con una comunidad griega igual que él –los bránquidas–, descendientes de los jonios deportados por los persas al interior de Asia.

En el año 1220 el temible conquistador mongol Gengis Khan tomó Samarcanda sin mayores problemas, y luego la saqueó y la incendió hasta reducirla casi a cenizas. Pero fue en la segunda mitad del siglo XIV cuando Samarcanda comenzó a desarrollar su mayor brillo cultural, con una fastuosa arquitectura islámica que llegó hasta nuestros días y es su principal atractivo. En 1360 apareció en la tumultuosa escena política de Asia Central el conquistador Tamerlán, quien instaló en Samarcanda la capital de su inabarcable imperio. Se llamaba Amir Timur, aunque en Occidente se hizo conocido como Tamerlán, quien se presentaba a sí mismo como el continuador de la obra de Gengis Khan, extendiendo sus dominios desde la India hasta Turquía.

Uno de los testimonios más exactos de aquella época son las crónicas de Rui González de Clavijo, un embajador del rey castellano Enrique III, quien pasó tres meses en la corte de Tamerlán en 1404. Según el cronista, el rey conservaba las costumbres nómadas de sus antepasados y vivía en tiendas y pabellones que hacía instalar en medio de exuberantes jardines con árboles frutales y viñedos. Desde allí, en el interior de una simple tienda de campaña, se trazaron los planes de conquista que sojuzgaron y saquearon ciudades como Delhi, Bagdad, Damasco y muchas otras de la península arábiga, Persia y Turquía, a lo largo de 35 años.

EL REGISTAN El sitio histórico más famoso de Samarcanda en la actualidad es la deslumbrante plaza del Registán, donde se levantan tres antiguas madrazas –universidades islámicas–, consideradas el prototipo que inspiraría a la mayor parte de la arquitectura islámica en los últimos 600 años, desde el Mediterráneo al Indico.

En el Registán se levantan las madrazas de Sher Dor –de 1636 y protegida por leones de piedra– y la de Sir Dor, atribuida al rey Shaybanid Yalangtush. En el lado Oeste de la plaza está la madraza de Ulug Beg –nieto de Tamerlán–, quien la hizo construir como sede de la universidad, con una torre "pistaq" de 35 metros de alto decorada con azulejos de colores y un portal con incrustaciones de mármol y cerámica con motivos astronómicos. En su interior la madraza tiene una pequeña mezquita y a sus lados 50 habitaciones para los estudiantes. Ulug Beg asumió el trono con apenas 16 años, y su verdadera vocación no era la política sino la astronomía, llegando a ser muy reconocido en Europa por sus descubrimientos. Para sus estudios hizo construir la citada madraza que hoy se visita, e invitó a astrónomos y matemáticos de todo el reino a trabajar en ella. También ideó un observatorio astronómico hoy restaurado, donde había construido un sextante de tres pisos que le sirvió para reubicar la posición de 992 estrellas y armar así un nuevo catálogo estelar, el primero después del de Ptolomeo. Además determinó la duración del año sideral en 365 días con 6 horas, 10 minutos y 8 segundos (con un error de 58 segundos de más), una medición que le llevó varios años de trabajo. Pero Ulug Beg no fue tan exitoso gobernando como lo fue en la astronomía. Perdió varias batallas con estados rivales y terminó decapitado por su propio hijo en un peregrinaje a la Meca en 1449. Hoy en día un cráter lleva su nombre en la Luna.

Un hecho clave para el desarrollo de las ciencias y las artes –tanto en el mundo oriental como occidental– ocurrió en Samarcanda, cuando en el año 751 el rey Abbasid obtuvo el secreto de hacer papel, extraído a dos prisioneros chinos luego de la batalla de Talas. Así surgió la primera fábrica de papel en el mundo islámico, que a partir de ese momento comenzó a extenderse por Europa a través de la sojuzgada España. Fue también en Samarcanda donde el Cadi de la ciudad le regaló al célebre poeta Omar Khayyam (1048-1131) un libro de blanquísimas hojas de papel chino, sin dudas un importante regalo para un escritor en aquella época, cuaderno que llenaría con su famoso poemario *Rubaiyyat*, un clásico de la literatura persa escrito en lengua farsí.


El conjunto de mausoleos Shah-i-Zinda, de la dinastía Timur, alberga los restos de Tamerlán y sus descendientes.

CIUDAD MITICA Uno de los lugares más vistosos de Samarcanda, cerca del antiguo gran bazar, es el conjunto de mausoleos Shah-i-Zinda de la dinastía Timur –la que originó Tamerlán–, donde están por supuesto los restos de aquel gran emperador, en un gran edificio cuadrangular decorado en su interior con pequeñas piezas hexagonales de ónice y azulejos. En el exterior, una gran cúpula azul atrae todas las miradas, y debajo de ella una inscripción cúfica recorre el tambor con una repetición en letras negras y blancas de la frase "Dios es eterno". El cuerpo de Tamerlán yace bajo una enorme laja de jade verde considerada la más grande jamás vista de ese material.

La otra tumba venerada en el Shah-i-Zinda es la de Qusam ibn Abbas, primo del profeta Mahoma, quien introdujo el islamismo en la región en el siglo VII d.C. y, según la leyenda, al ser decapitado tomó su cabeza con las manos y se paró desafiante encima de un aljibe.

En la literatura islámica, Samarcanda tiene un aura de ciudad mitológica, centro de vastos imperios, tumba de grandes profetas y reyes, faro científico y religioso, y modelo de sociedad islámica idealizada, donde alguna vez habrían reinado la justicia, la gloria y el término justo de todas las cosas. De alguna manera, es el paraíso perdido del Islam en la tierra, el mismo del que se precia –y que de alguna manera necesita– toda religión.